Учебный план

Адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»

Код	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации				Всего часов	Часы по видам учебной нагрузки		Распределение учебной нагрузки по курсам, полугодиям и неделям			
									1 год		2 год	
							Теоретическое обучение	Практические занятия	1 сем 16 нед.	2сем 22 нет.	3 сем 16 нед.	4 сем 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	**10**	**11**	**12**	**13**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**3 дз**	**2 дз**		**211**	**211**	**0**	**64**	**72**	**48**	**27**
ОП.01	Основы калькуляции и учета в общественном питании			ДЗ		**50**	**50**	0	0	0	32	18
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		ДЗ			**34**	**34**	0	16	18	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания		ДЗ			**34**	**34**	0	16	18	0	0
ОП.04	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ			34	34	0	16	18	0	0
ОП.05	Охрана труда		ДЗ			**34**	**34**	0	16	18	0	0
ОП.06	Основы экономики отрасли			ДЗ		**25**	**25**	0	0	0	16	9
АД.00	**Адаптационный цикл**			**2 дз**		**261**	**261**	0	**64**	**72**	**80**	**45**
АД.01	Психология делового общения			ДЗ		**59**	**59**	0	16	18	16	9
АД.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			ДЗ		**59**	**59**	0	16	18	16	9
АД.03	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			ДЗ		25	25	0	0	0	16	9
АД.04	Основы финансовой грамотности		ДЗ			34	34	0	16	18	0	0
АД.05	Русский язык и литература		КД			59	59	0	16	18	16	9

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"
Дата: 2026.07.02 08:58:06 +05'00'

	(развитие речи)											
АД.06	История родного края		КД			25	25	0			16	9
ПМ.00	**Профессиональный цикл**			1 э 1дз	1 дз	**1660**	**1660**	0	**320**	**480**	**320**	**540**
ПМ.01	**Выполнение работ по обработке сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий**					**1660**	**1660**	0	**320**	**480**	**320**	**540**
ПД.01	Технология приготовления пищи			Э								
ПМ 00.ПД	**Технология приготовления пищи**					**0**						
ПМ 01.ПД	**Обработка и мытьё посуды, оборудования, инвентаря на предприятиях общественного питания**								160			
МДК.01.01	Технология обработки, мытья и хранения посуды, оборудования, инвентаря	ДЗ				**80**			80			
УП.01	Учебная практика	ДЗ				**80**			80			
ПП.01	Производственная практика		ДЗ			**30**				30		
ПМ.02	**Приготовление блюд из овощей и грибов**								160			
МДК.02.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ				**80**			80			
УП.02	Учебная практика	ДЗ				**80**			80			
ПП.02	Производственная практика		ДЗ			**30**				30		
ПМ.03	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**					**0**						

МДК.03.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		ДЗ			**100**				100		
УП.03	Учебная практика					**100**				100		
ПП.03	Производственная практика					**30**				30		
ПМ.04	**Приготовление супов и соусов**					**0**						
МДК.04.01	Технология приготовления супов и соусов		ДЗ			**80**				80		
УП.04	Учебная практика		ДЗ			**80**				80		
ПП.04	Производственная практика		ДЗ			**30**				30		
ПМ.05	**Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**					**0**						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.			ДЗ		**68**					68	
УП.05	Учебная практика			ДЗ		**68**					68	
ПП.05	Производственная практика				ДЗ	**90**						90
ПМ.06	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**					**0**						
МДК.06.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			ДЗ		**52**					52	
УП.06	Учебная практика			ДЗ		**52**					52	
ПП.06	Производственная практика				ДЗ	**90**						90
ПМ.07	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**					**0**						
МДК.07.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок			ДЗ		**42**					40	2
УП.07	Учебная практика			ДЗ		**42**					40	2

ПП.07	Производственная практика				ДЗ	**60**						60
ПМ.08	**Приготовление сладких блюд и напитков**					**0**						
МДК.08.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков				ДЗ	**12**						12
УП.08	Учебная практика				ДЗ	**12**						12
ПП.08	Производственная практика				ДЗ	**30**						30
ПМ.09	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**					**0**						
МДК.09.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				ДЗ	**76**						76
УП 09	Учебная практика				ДЗ	**76**	**76**	0				76
ПП 09	Производственная практика				ДЗ	**90**	**90**	0	0	0	0	90
АФК.00	**Адаптивная физическая культура**				1 иа	**118**	**118**	**0**	**32**	**36**	**32**	**18**
ИА.00	**Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)**				ИА	**30**						**30**
	ВСЕГО					**2280**			**480**	**660**	**480**	**630**
Итоговая аттестация квалификационный экзамен						**всего**	**дисциплин и МД**		**320**	**360**	**320**	**180**
							учебной практики		**160**	**180**	**160**	**90**
							производственно й практики		**0**	**120**	**0**	**360**
							экзаменов				**1**	**1**
							дифф. зачетов			**5**	**6**	**1**
							контрольн. дикт.			**1**		